



---

# COMITÉ NACIONAL SISTEMA-PRODUCTO BOVINOS-CARNE



SECRETARÍA DE  
AGRICULTURA, GANADERÍA,  
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA

21 DE SEPTIEMBRE DEL 2006

**COORDINACION GENERAL DE GANADERIA**



---

# Campana de Publicidad y Promoci3n de la "Carne Mexicana de Bovino TIF"



Octubre 2006 – Diciembre 2006



# Carne Mexicana TIF

---



Por la **seguridad**  
de **los tuyos**



# I. Antecedentes



# Montos de Apoyo

---

- 2003. Campaña de Promoción y Publicidad del **“Sistema Tipo Inspección Federal”**. (Fomecarne)
  - Federal: 62'000,000
  - Productores: 27'500,000
  
- 2004. Campaña de Promoción y Publicidad de la **“Carne Mexicana TIF”**. (Fomecarne)
  - Federal: 12'080,000
  - Productores: 8'000,000



# Montos de Apoyo

---

- 2005 Campaña de Promoción y Publicidad de la “**Carne Mexicana de Bovino TIF**”. (AMEG)
  - Federal: \$ 12'080,000
  - **Productores: \$ 3'000,000**
  
- 2006 Campaña de Promoción y Publicidad de la “**Carne Mexicana de Bovino TIF**”. (AMEG)
  - Federal: \$ 8'000,000
  - **Productores: \$ 2'000,000**



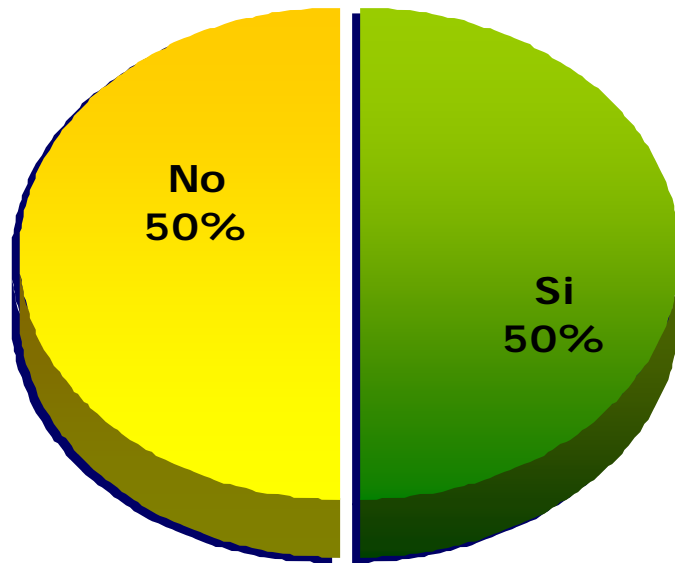
## II. Resultados



# Resultados 2003

## Conocimiento Total

---



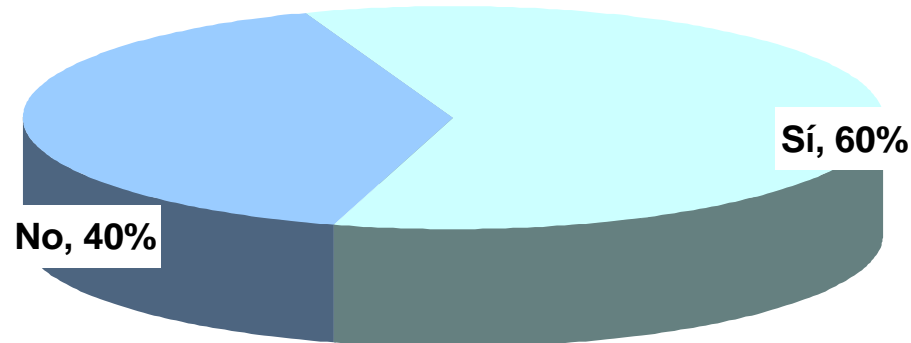
La mitad de las entrevistadas conocen o han visto algo relacionado con publicidad de TIF de manera espontánea, material impreso o de forma ayudada.



# Resultados 2004

## *Conocimiento Total*

---



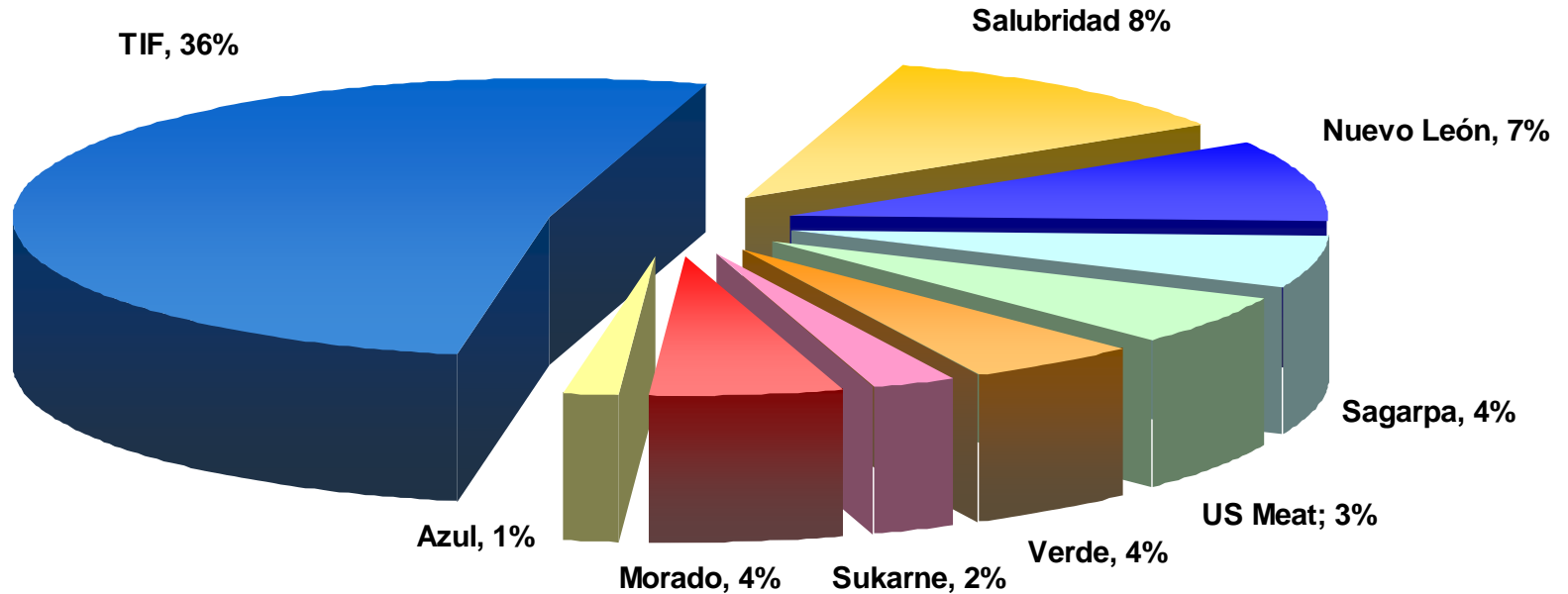
*-El 60% de las entrevistadas recuerda o ha escuchado sobre Carne Mexicana TIF.*



## III. Resultados 2005



# Conoce Usted algún Sello de Certificación

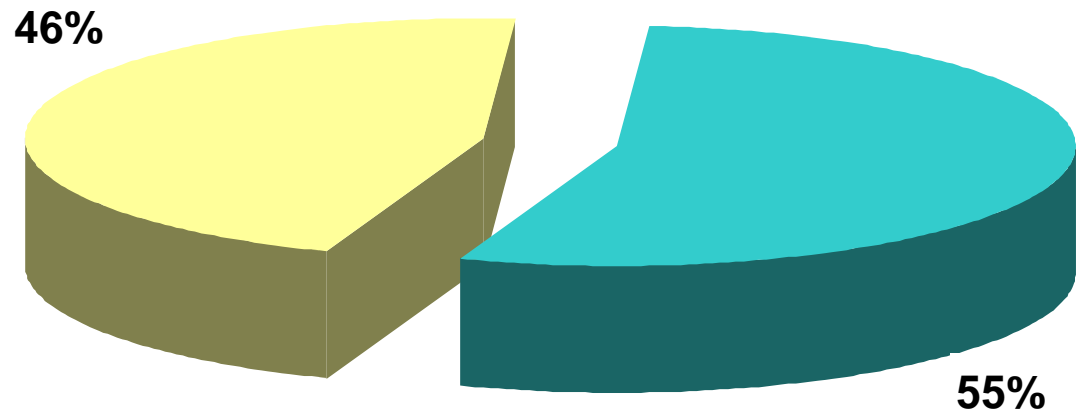


•En plazas como Guadalajara Y Monterrey se obtuvieron las menciones de los sellos azul, morado y verde



# Conocimiento del Sello Carne Mexicana TIF

De los que si han escuchado, cuantos lo conocen



■ Sí  
■ No

- Guadalajara muestra mayor conocimiento acerca de los sellos de certificación con un 52%.
- La clase C+ es la que más conocimiento tiene con un 56%.

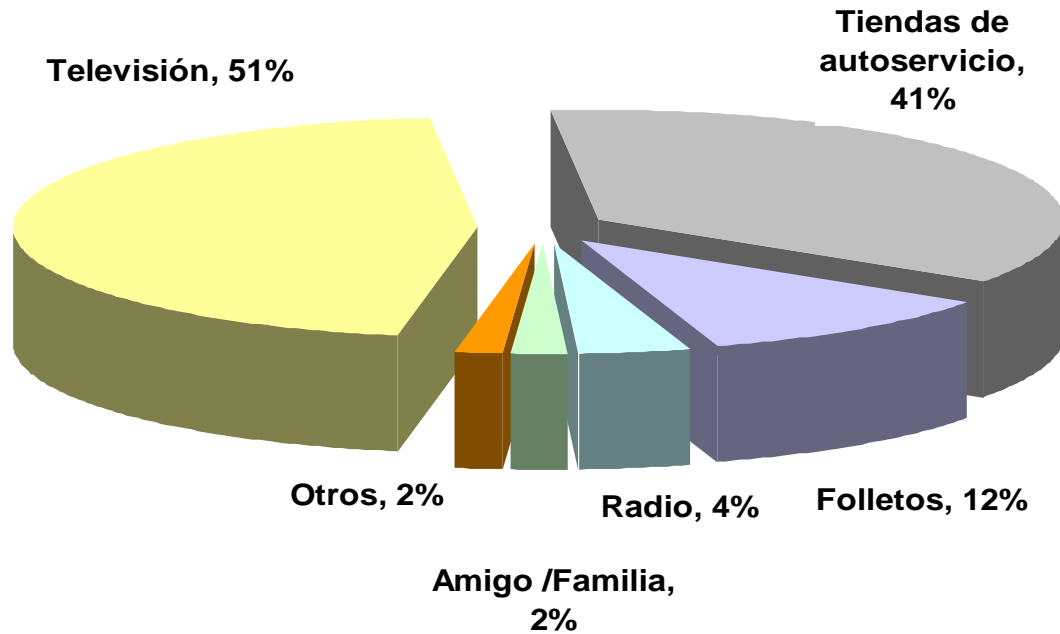


# Que atributos relaciona al Sello de Certificación

Razones	Total
Calidad	44%
Carne fresca / buen estado	27%
Higiene en el manejo de la carne	24%
Carne segura	15%
Confianza	11%
Saludable	10%
Garantía	12%
Que se puede comer	9%
Carne inspeccionada	6%
Certificado por la Asociación Mexicana	5%
Buen sabor	5%
Tiene caducidad	3%
Carne seleccionada / de la mejor	3%



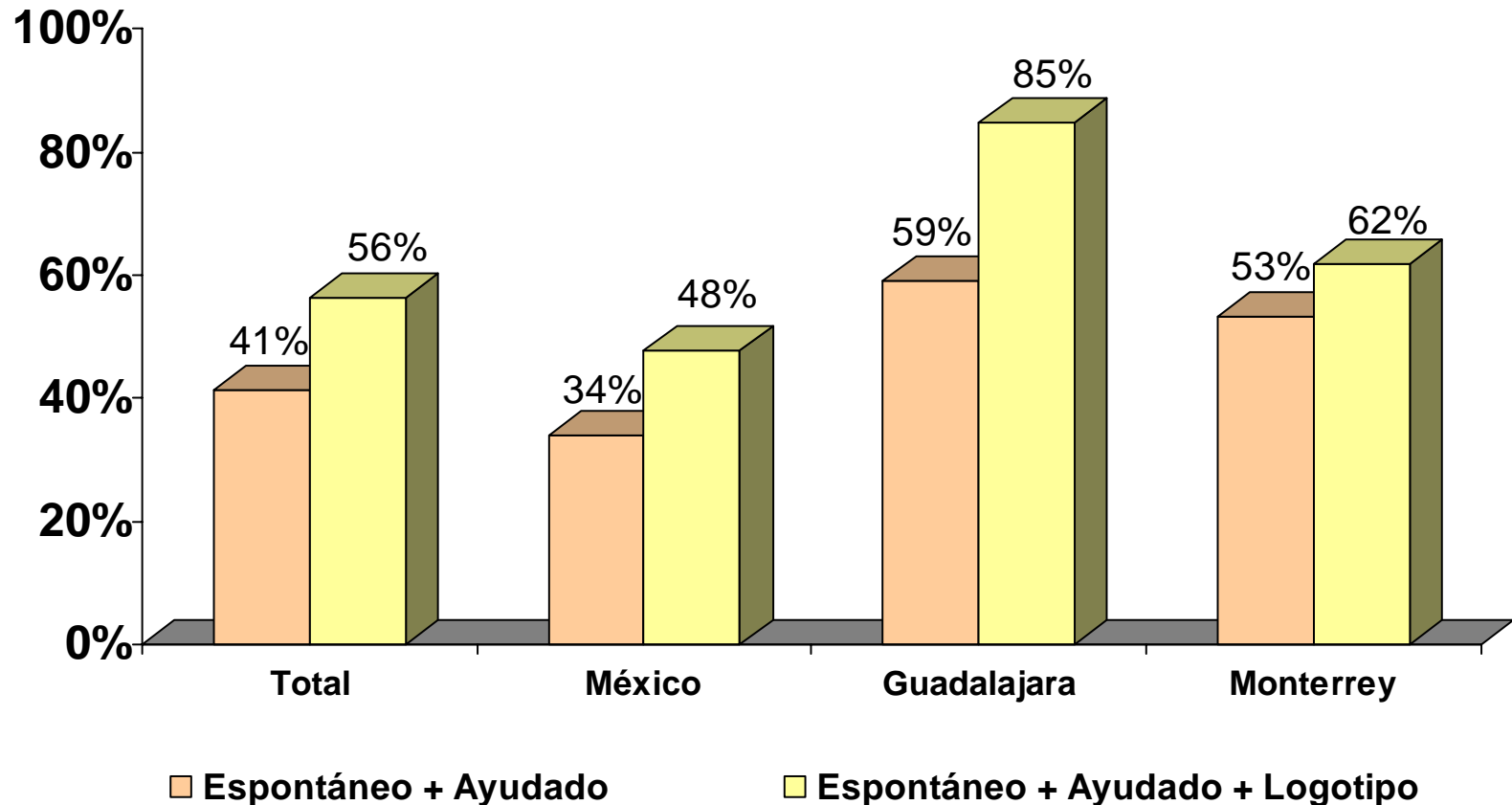
# Donde ha visto Carne Mexicana TIF



•No hay diferencias de respuesta entre los diversos segmentos nivel, edad y plaza.



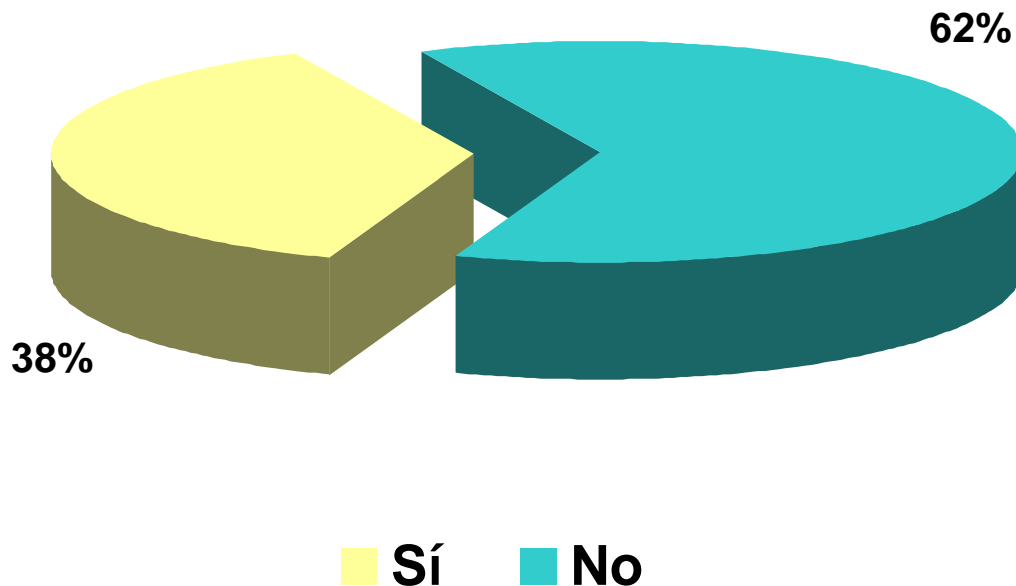
# En que ciudades se tiene mayor recordación de Carne Mexicana TIF



Conocimiento de 2005 = 60%, lo que significa que la marca se ha mantenido en conocimiento en los últimos 9 meses.



# De la gente que nos conoce, cuantos compran Carne Mexicana TIF



• Nivel C+ se encuentran por arriba de la media con 44%, nivel C y D+ muestra porcentajes similares de 38% y 35% respectivamente.

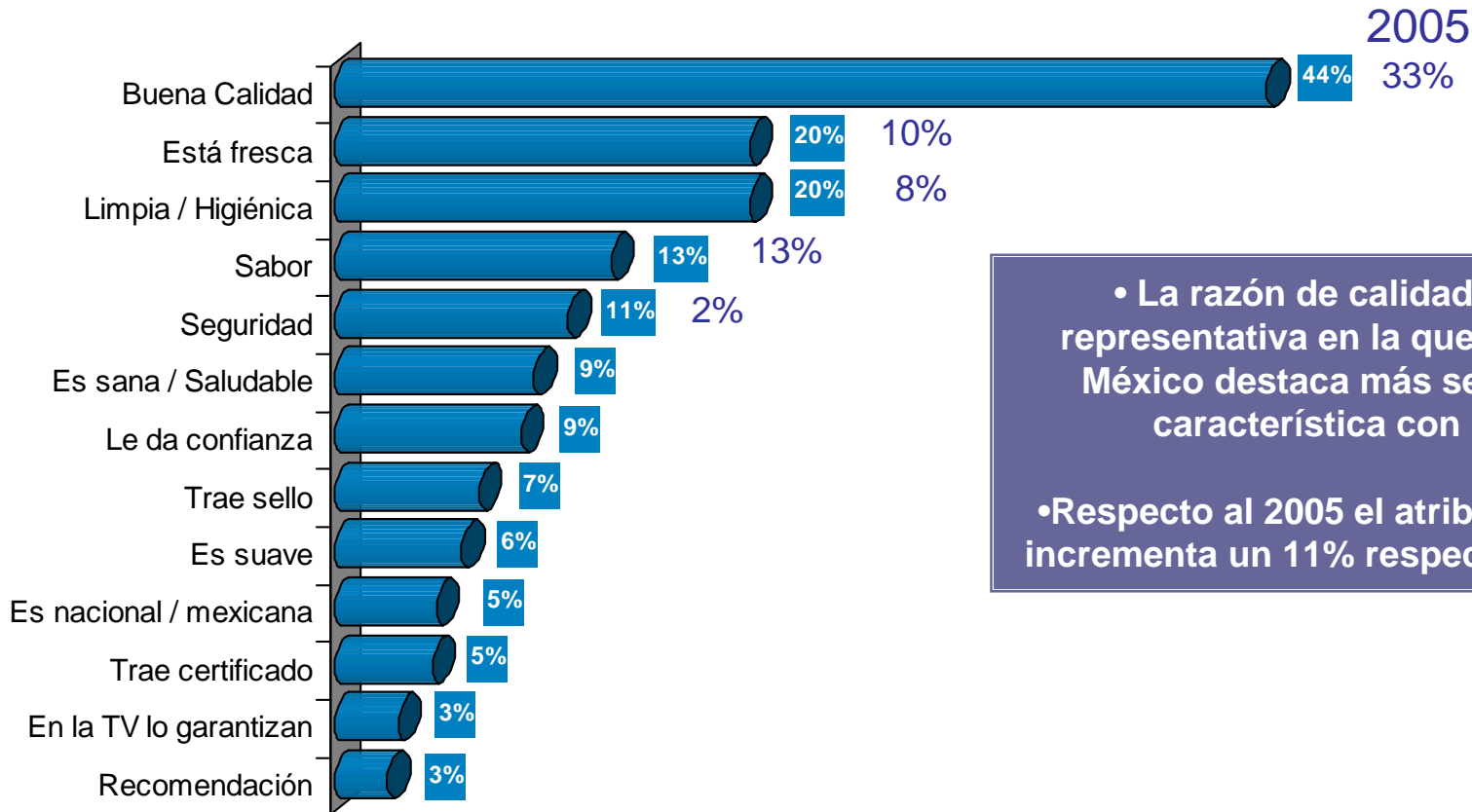
• La Ciudad de Guadalajara es la de mayor porcentaje de compra con un 68%

En el año 2005 los porcentajes eran: Si = 29%, No = 71%, lo que representa un crecimiento de 9% en 2006.

C+ es medio alto, c es medio y d+ es bajo



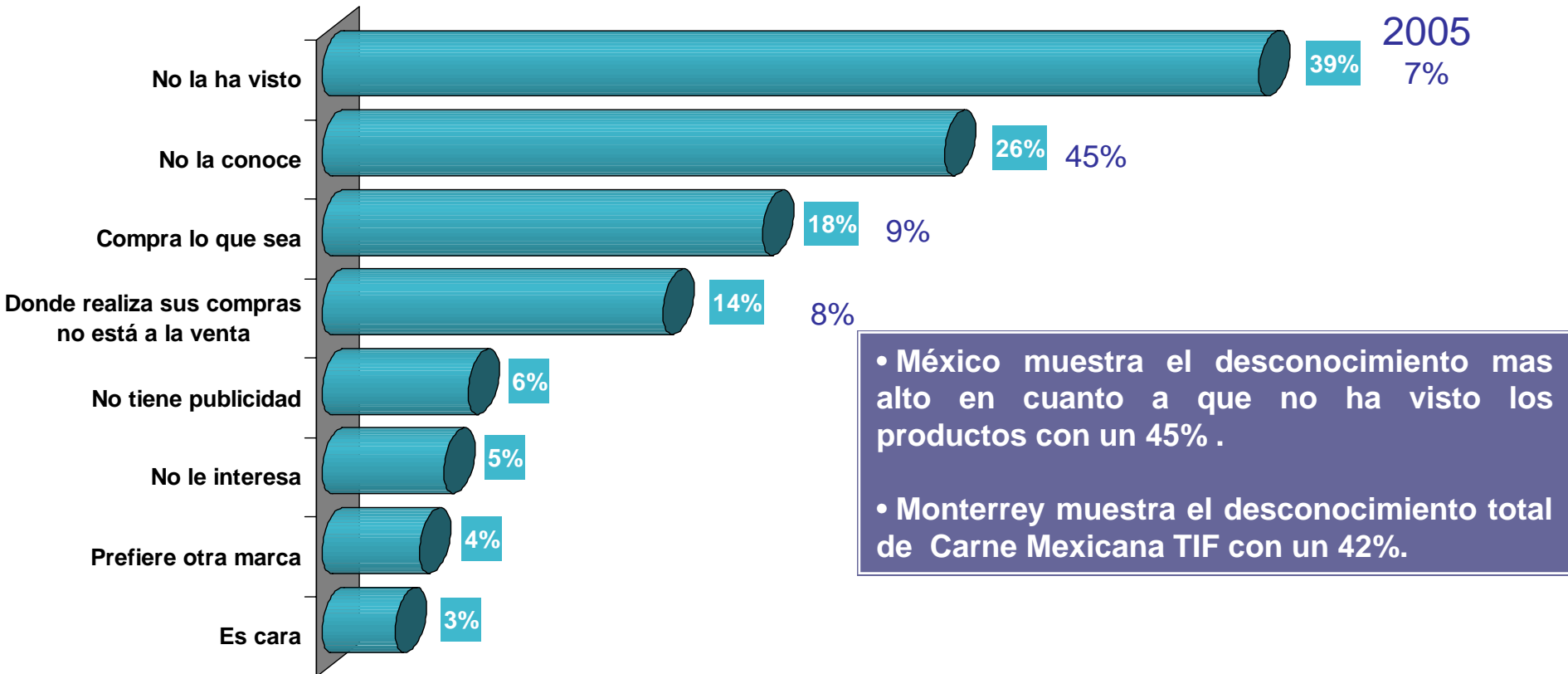
# Razones por las que si ha comprado



- La razón de calidad es la más representativa en la que la Ciudad de México destaca más se fija en esta característica con un 54%.
- Respecto al 2005 el atributo de Calidad incrementa un 11% respecto año anterior



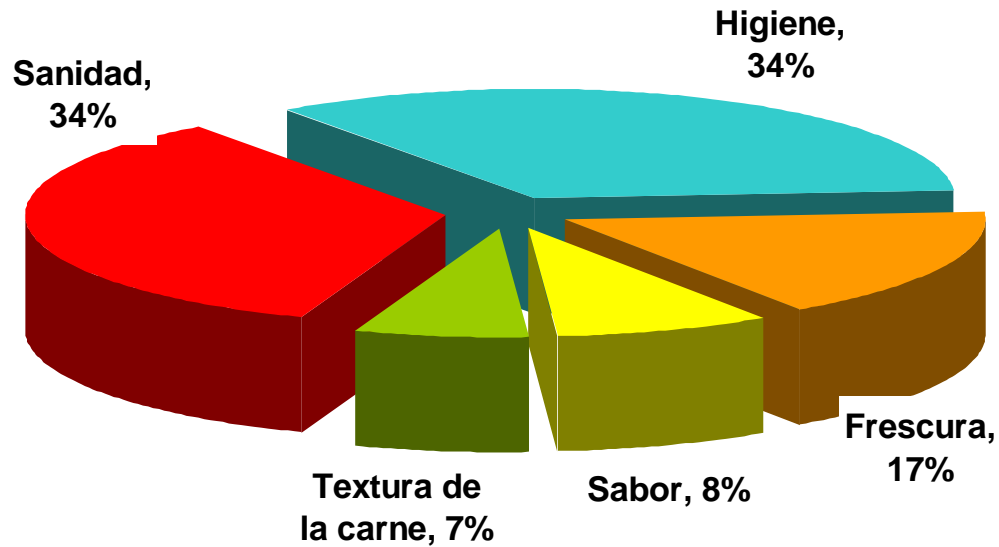
# De los que no nos compran por que razones no lo hacen



El desconocimiento de CMT es la principal razón de no comprar la carne de la marca.



# Describame a la Carne Mexicana TIF

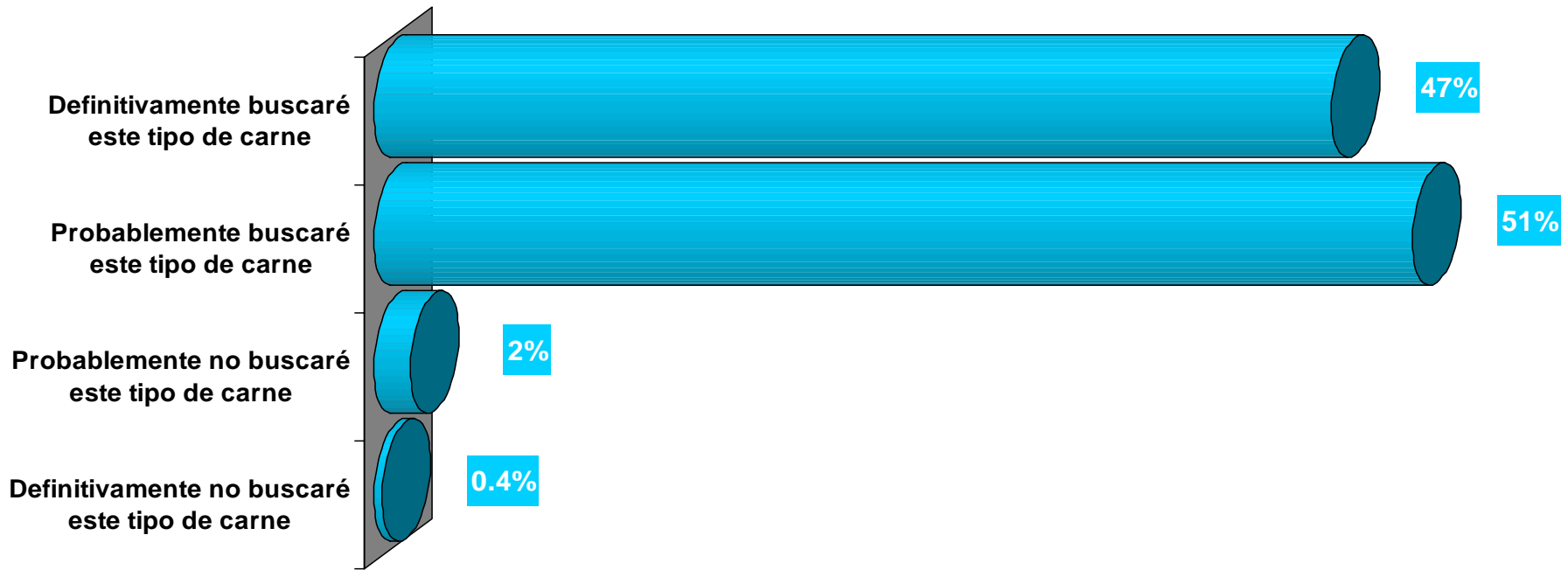


- Sanidad e Higiene son las palabras con las que mejor se relaciona la Carne Mexicana TIF con un 34% ambas manteniendo la tendencia en el 2005 cuyos porcentajes eran 25% y 33% respectivamente.

- No hay diferencias de respuesta entre los diversos segmentos, nivel, edad y plaza.



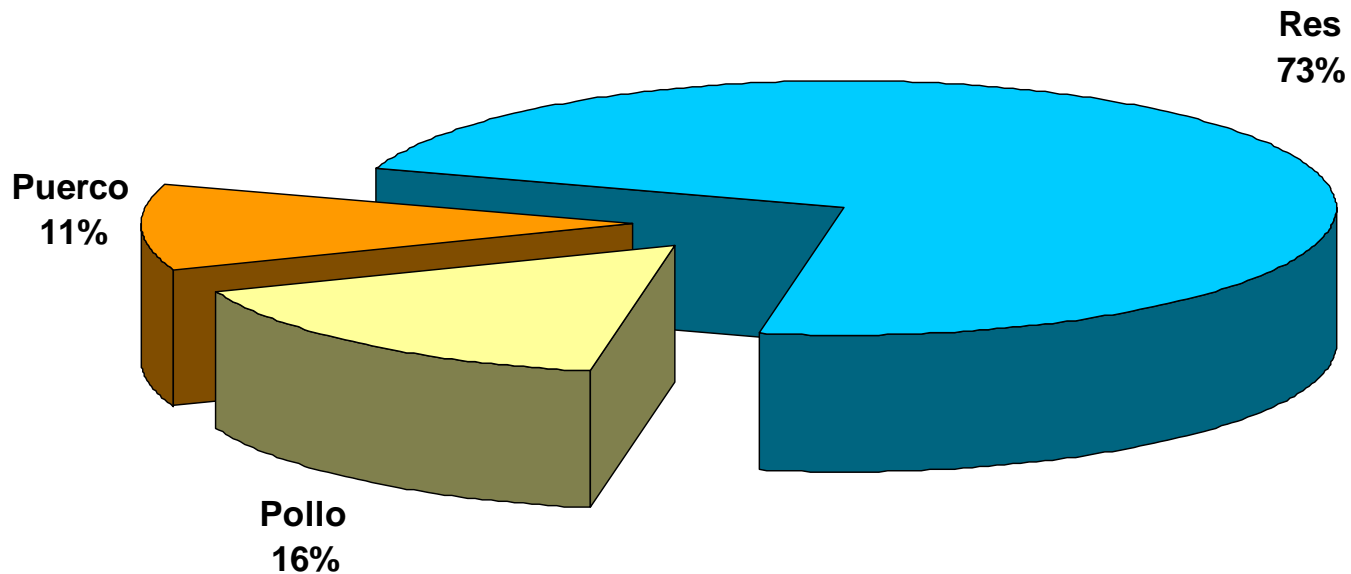
# De los que no compran, una vez que ya presentamos carne mexicana TIF, que probabilidad de compra hay



- La Ciudad de Guadalajara es la que muestra mayor probabilidad de compra con un 99% (Top Two Boxes).
- En relación al año 2005 la probabilidad de que las personas busquen productos que cuenten con el sello de Carne Mexicana TIF aumentó un 12.3%



# El nombre de Carne Mexicana TIF esta asociado a



- Las Ciudades que relacionan de mayor manera Carne Mexicana TIF con carne de Res son Guadalajara y Monterrey con un 84.60% y 85.70% respectivamente.



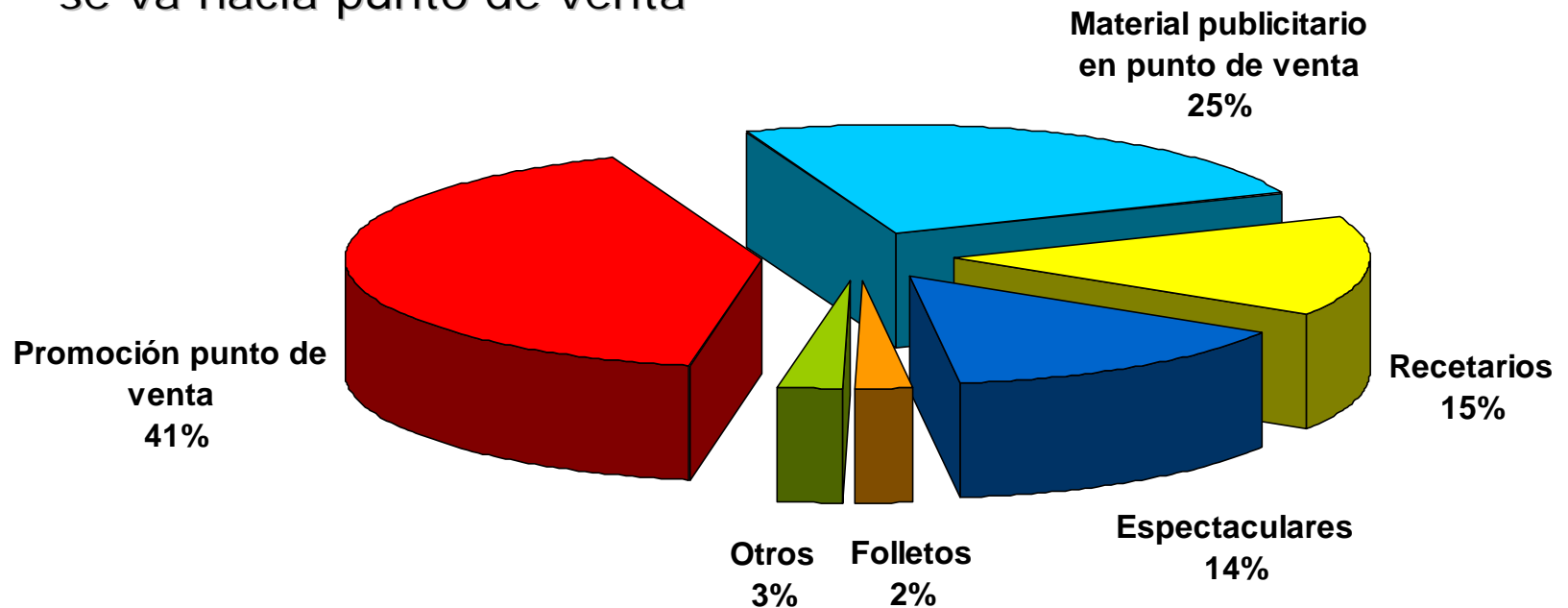
---

## IV. Estrategia 2006



# Medios para dar a conocer Carne Mexicana TIF

66% de la recomendación se va hacia punto de venta





## 4.1 Estrategia para Punto de Venta



# Tiendas de Autoservicio

- ✓ 968 tiendas a nivel nacional
- ✓ Nueva Imagen





# Tiendas de Autoservicio

- ✓ 968 tiendas a nivel nacional
- ✓ Nueva Imagen





# Materiales



✓ Separador Largo

✓ Separador Corto





# En Diseño (Nuevo poster)

**Carne Mexicana**  
INSPECCIONADO Y APROBADO  
**TIF**  
SEGARPA MEXICO

**CARNE MEXICANA TIF**  
Llévate a casa Carne Mexicana TIF y ponla en la mesa: seguridad, higiene e inocuidad. Tanto la carne de res como la de cerdo, con el sello de Carne Mexicana TIF, son tan buenas como las de cualquier otra parte del mundo, ya que cumplen con las más estrictas normas internacionales de sanidad e higiene en su proceso de producción.

**TIF significa tranquilidad y seguridad para ti y tu familia.**

**Por la seguridad de los tuyos**

[www.fomecarne.org](http://www.fomecarne.org) Tel: 1107-7518 [www.carnemexicanatif.com.mx](http://www.carnemexicanatif.com.mx)

**Carne Mexicana TIF** *Cortes Mexicanos de una Canal de Res* **Carne Mexicana TIF**

Diagram labels: Cuarto Corto, Chuletón (Prime Rib), Lomo Corto, Pina (Pine), Costillar, Falda.

Preparation icons: Asar (Grill), Hervir (Boil), Hornear (Bake), Freír (Fry).

CUARTO CORTO	CHULETÓN (Prime Rib)	LOMO CORTO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope</li> <li>Pescado Cuadril</li> <li>Escalofina</li> <li>Palo de Madero</li> <li>Chamburón de Muro</li> <li>Costilla Simple &amp; (Short Rib)</li> <li>Punta (Beef)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El Eye Roll in</li> <li>El Eye Up in</li> <li>Costilla de Toro</li> <li>Punta de Lomo</li> <li>Orubón (Prime Rib)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wet Beef</li> <li>Point Beef</li> <li>Calaca de Pecho</li> <li>Agüita (Dry Salute)</li> <li>Cola de Fiebre</li> <li>Mastilón de Fiebre</li> <li>T Bone</li> <li>New York</li> </ul>
FALDA	COSTILLAR	PIÑA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Falda (Short Skirt)</li> <li>Jalisco</li> <li>Falda</li> <li>Sucadero (Short Skirt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arachuca &amp; (Dublin Skirt)</li> <li>Falda</li> <li>Costilla Corta &amp; (Short Rib)</li> <li>Costilla Ajada (Long Rib)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Punta Lengua</li> <li>Punta Lengua</li> <li>Punta Lengua</li> <li>Punta Lengua</li> <li>de Pina</li> </ul>



# Promoción en Tiendas de Autoservicio



- 31 Estados de la República y el D.F.
- 119 Ciudades, incluidas la Ciudad de México y la Zona Metropolitana
- Material promocional (POP)



---

## 4.2 Estrategia de Relaciones Publicas



# Eventos con Compradores



✓ 1 evento con compradores de carne de las principales Tiendas de Autoservicio a Nivel Nacional





# Convenio Sanborns

✓ Material promocional el *Tent Cards* y posters



Figura 6. Ejemplos de posibles aplicaciones de Carne Mexicana de Bovino TIF para la promoción en restaurantes.



# Catálogo de proveedores de Carne Mexicana TIF de Bovino

*El cuidado, paso a paso, durante todo el proceso de producción*

La Carne Mexicana TIF es producida en mataderos y empacadoras que cumplen con las más estrictas normas internacionales de seguridad e higiene, con lo que garantizamos a todos nuestros clientes la obtención de su producción. Un acortamiento serio y profesionalmente confiable.

El Sello de Carne Mexicana TIF es un indicador de confianza para nosotros, consumidores, así que los productores trabajan para una selección adecuada y buena producción y empaques de productos estrictos. Para que una empaquetadora de Carne Mexicana TIF debe cumplir con estrictos estándares, entre los que se encuentran los siguientes:

- Las instalaciones y áreas empacadoras de la planta y el transporte de carne.
- Los estándares de higiene personal y rigorosa supervisión de sus instalaciones, equipo, personal, flujo de materiales (desde su origen), así como el proceso de producción.




• Los estándares de higiene personal y rigorosa supervisión de sus instalaciones, equipo, personal, flujo de materiales (desde su origen), así como el proceso de producción.

• Los estándares de higiene personal y rigorosa supervisión de sus instalaciones, equipo, personal, flujo de materiales (desde su origen), así como el proceso de producción.

El Sello de Carne Mexicana TIF es un indicador de confianza de los productores para la obtención de alimentos sanos a través de procedimientos de inspección confiables y al salvaguardar la salud de los consumidores.

Además, más que nunca, diferentes procedimientos por los alimentos que se consumen en nuestro país. Por eso, si fue importante que recomendar a sus clientes la Carne Mexicana TIF.

El Sello de Carne Mexicana TIF es un indicador de confianza de los productores para la obtención de alimentos sanos a través de procedimientos de inspección confiables y al salvaguardar la salud de los consumidores.




# Catálogo





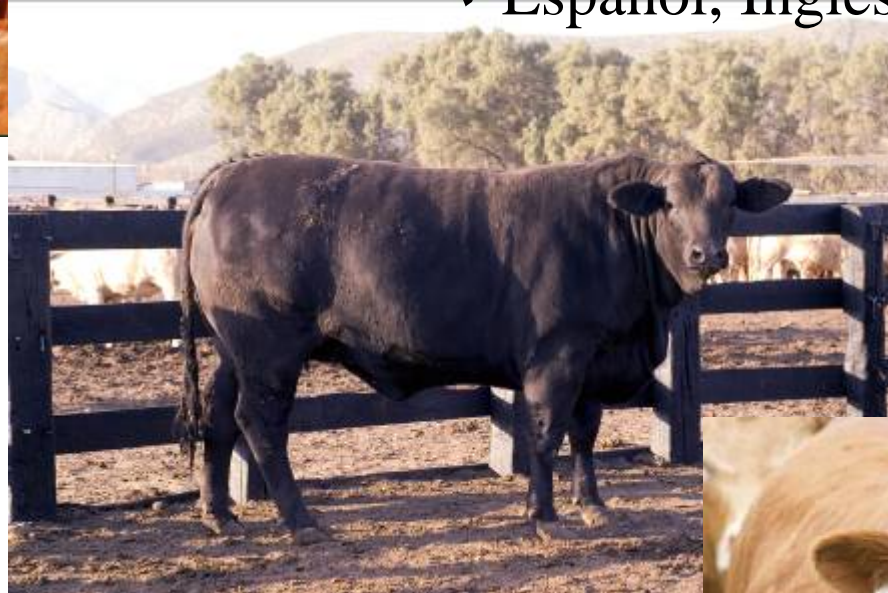

**Productores de carne de res**

Asociación Mexicana de Engendadores de Ganado Bovino, A. C.  
 Av. Xola No. 914, Col. Narvarte, C.P. 03020  
 Delegación Benito Juárez  
 Teléfono: 01 (55) 5639-3076  
 Fax: 01 (55) 5639-3075  
[ameg@ameg.org.mx](http://ameg@ameg.org.mx)



# Video promocional de la Carne Mexicana TIF de Bovino

- ✓ Carta de presentación con compradores extranjeros y en eventos internacionales
- ✓ Español, Inglés y Japonés





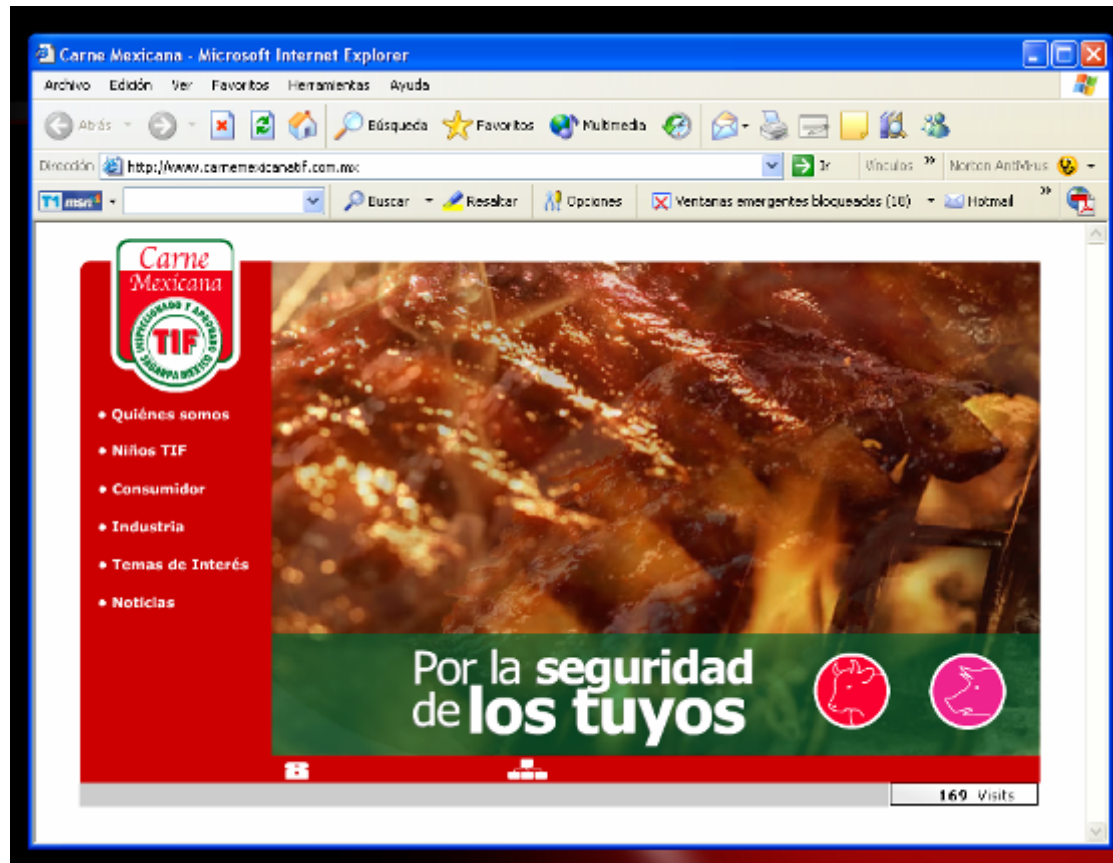
# Participación en Ferias y exposiciones

2 ferias: sistema producto y expoagro en Irapuato





# Mantenimiento de Página WEB



[www.carnemexicanatiff.com.mx](http://www.carnemexicanatiff.com.mx)



---

## V. Presupuesto



ACTIVIDAD	Total
<b><i>Punto de Venta Tiendas de Autoservicio</i></b>	
Separador Largo	3,698,400.00
Separador Corto	1,205,525.50
Poster CM TIF	105,455.00
Colocacion de material punto de venta	2,677,752.00
Posters de cortes	231,725.00
<b><i>Punto de Venta Restaurantes</i></b>	
Convenio Promoción Restaurantes	100,050.00
<b><i>Cata de producto en Ferias y Exposiciones</i></b>	
Cata en Feria Sistema Producto y Expo Agro Irapuato	59,110.00
<b><i>Relaciones Públicas</i></b>	
Evento con compradores	384,445.00
Video Promocional	259,149.05
Volumen de video	27,048.00
mantenimiento página WEB	27,600.00
Catalogo de proveedores	80,500.00
<b><i>Estudio Cuantitativo</i></b>	
Estudio Cuantitativo	402,500.00
<b><i>Subtotal</i></b>	<b>9,259,259.55</b>
<b><i>Agencia</i></b>	<b>740,740.76</b>
<b>TOTAL</b>	<b>10,000,000.31</b>